


## 13.2 Pluimvee koppensnellen

Pluimvee slachten  kan op dezelfde manier. Doden doe je snel door de kop er af te hakken. Houdt poten en vleugels met 1 hand stevig vast. Bij kleine dieren (duiven, kwartel..) kan je de kop tussen wijs- en middenvinger klemmen en er draaiend afrukken. Of de schedel indrukken.

Je kan een hoen ook pluimen. Het gaat makkelijker als je het eerst in heet water dompelt. Watervogels hebben zeer veel dons. Daar heb je eindeloos veel plukwerk aan. Bij stropen of villen ben je het meeste onderhuids vet kwijt, bij pluimen uiteraard niet. Schroei haartjes en kleine veertjes weg. Vergeet niet aan de hals slokdarm, luchtpijp en krop weg te nemen.

Het tipje van de vleugel is bijna niet te stropen, en ook de moeite niet waard. Dat knip ik meestal weg.

Je kan de pluimen ook laten zitten, het geslachte hoen in klei inpakken en zo op, naast of onder een vuur bakken. Als je later de klei openbreekt blijven de pluimen in de klei zitten.

Om hoenders te pakken te krijgen is een schepnet een handig hulpmiddel.

Of een vanghaak: een staak met een haak die een brede (vang)opening heeft en een smal einde. Haak die aan een poot. Door van je weg te vluchten blijft het hoen met de verdikking waar de tenen zitten in de haak vasthangen.

Pluk altijd tegen de groeirichting van de veren in. Zonder warm water is het erg lastig om bv. wilde eenden en kippen te plukken. Vaak trek je dan zelfs de huid mee stuk.

*♪ Geen enkel kind is zo onschuldig als het eruit ziet. Faith Hines*